خوان نعمت
در مطبع امین آباد واقع لکھنؤ باہتمام

فہرست خوان نعمت

تیار کنند بعد ازان چهار آثار گوشت کاهی را پارچها کنند بعد ازان هر دو را آمیخته
هشت یا نه مرتبه در آب بشویند و در دیگچه که شش آثار آب مع گوشت بیاید بالای
آتش گذارند و هر گاه که کف و کثافت ازان بهم رسد آنرا دور کنند بعد ازان دیگچه
دیگر را بر آتش نهند و یکدام مسکه دران انداخته بریان کنند و سیر مذکور
همه را صاف نموده با نمک الاچی خرد دران بیندازند بعد ازان همه گوشت
را مع آب دران دیگچه که سیر دران انداخته اند بیندازند که بپزد و ملاحظه نمایند
که پارچها گداختگی رسیده باشد اگر گداخته شد قریب سه آثار آب باقی ماند
یکدام روغن با نمک الاچی در دیگچه دیگر یکبار داده و آب یخنی در صافی انداخته
دران بپزد فرود آید بعد ازان پاؤ آثار دوغ یا سوم حصه نمک در ده آثار
آب مخلوط نماید و پارچهای حلوان ازان پارچه برآورده در این آب دوغ
بشویند باقی پارچها را دور کنند بعد ازان همه مسکه را در دیگچه بالای آتش نهند و قرنفل
و الاچی باقی را بیندازند و نصف آب گوشت نیز دران بیندازند و نصف دیگر را
نگاه دارند بعد ازان پارچها نیکه از آب دوغ شسته اند آنرا در روغن بیندازند
هر گاه که برنج چهار جوشش خورد سوم حصه نمک دیگر نیز مع عرق همه لیمون
دران بیندازند هر گاه همه آب خشک شود و روغن بماند بر زمین فرود آرند
بعد ازان بادام را مقشر و صاف نموده و ساییده و یا ملائی و شیر
آمیز نموده درین پارچها بیندازند و بر آتش نگشت نهند بعد ازان نصف
آب گوشت را که نگه داشته اند بر آتش نهند و برنج را دران جوشش دهند
و نمک باقی را دران بیندازند هر گاه که برنج به نیم گدازگی رسد برنج را در صافی
انداخته آب دور کرده در پارچها مع دار چینی بیندازند و بر آتش نگشت
نهند تا یک گهری وا نه آید در دیگچه بند نماید و این ایرانیها را همین بود

ترکیب تیار ساختن کباب ماهی بر سیخ

قیمه آرد گوشت ماهی نیم پاؤ مسکه ادرک نیم چهٹانک پیاز نیم چهٹانک جغرات پاؤ آثار ملائی
یک چهٹانک کشنیز و فلوس آرد نخود نیم چهٹانک مرچ چهار ماشه لونگ یک ماشه
الائچی یک ماشه لیمون سه عدد نمک دو دام اول گوشت را پاره پاره مقدار
کباب نموده و از نوک کارد کوچیده از آرد نخود خوب بشوید بعد ازان نمک و عرق
ادرک و کشنیز مقشر سائیده دران کباب ها بیامیزد و پیاز را ریزه ریزه تراشیده
در مسکه بریان کرده پیاز را نیز مع مسکه در کباب ها بیامیزد و عرق لیمون و لونگ
و الائچی سائیده بیامیزد و جغرات انیز از آب خشک کرده ملائی را صاف نموده در کبابها بیامیزد
پس کبابها را بر سیخ کشیده مصالح که باقیمانده باشد بران کبابها بمالد و بر آتش بریان کند فقط

ترکیب دیگر از تلادی ماهی و چیزها و غیره

اول ماهی بطور سابق صاف نموده و از آرد نخود یا آرد برنج یا آرد عدس
یا از هر سه آرد یا هر کدام که میل طبیعت باشد لهسن و پیاز و ادرک و نمک هر سه
را سائیده و قدری جغرات نیز هر چهار را بآرد مذکور لت نماید و قدری هلدی نیز
داخل کند بعد ازان بالای ماهی بمالد و بسائیده در روغن تلادی نماید و بکار برد فقط

ترکیب خاگینه

بیضه مرغ ده عدد روغن مسکه یک و نیم پاؤ آرد نخود بریان یک چهٹانک نمک نیم
چهٹانک مرچ سیاه چهار ماشه کشنیز بریان مقشر یکدام لونگ یک ماشه الائچی یک ماشه
پیاز یک چهٹانک جغرات نیم پاؤ بیضه را شکسته نمک و آرد نخود و مرچ سیاه
سائیده و پیاز خام تراشیده و کشنیز سائیده و لونگ الائچی سائیده با بیضه اندر و
بیامیزد جغرات آب دور کرده بیامیزد و باهم خوب بیالاید و مسکه را در ماهی تابه

اندا خته بر آتش انگشت گرم کن و آن تموج بچشمه را در آن بروغن بپزد و
چون یک رخ سرخ شود رخ دیگر اندیره بالا کرده سرخ کند بعد ازان از کاره
پاره پاره تراشیده بزیر آرد و تناول کنند

نسخه لوز بادام

مغز بادام مقشر پاؤ آثار مغز بادام را در دیگچه با نیم آثار آب انداخته خشک نماید بعد ازان مغز بادام را سائیده در روغن بریان کند بعد ازان قند سفید را شیره نموده سفیدی نیم بیضه انداخته شیره صاف نموده مشک و گلاب و ریحان انداخته پخت کرده حل نماید بعد ازان بادام را انداخته آمیز نموده در سینی روغن مالش کرده قوام انداخته سرد نماید و ورق نقره نهاده لوز نماید

نسخه لوز زردک و کدوی شیرین

مغز زردک را بار جبین نموده نیم آثار قند سفید را شیره نموده یک آثار نیم آثار روغن زرد در دیگچه انداخته حل نماید بالای آن شیره در دیگچه انداخته وقتیکه تار از چاشنی برآید آن زمان آب لیمون دو دو ماشه زعفران و مشک گلاب انداخته یک پاؤ مغز بادام مقشر انداخته آمیز نموده در سینی برآورده سرد نموده لوز نماید

نسخه آچار لیمون کاغذی

اول لیمون کاغذی یک آثار نمک طعام یعنی نمک سانبهر نیم پاؤ هفت یا هشت روز بگذارند تا آنچه آب برآید دور کنند و بعده صاف نموده فی آثار را چهار فلوس نمک لاهوری فی آثار دو توله دیگر آب لیمون کاغذی برآورده فی آثار لیمون نیم پاؤ نمک مخلوط نموده بگذارند و در آفتاب دارند فقط

ترکیب تیار نمودن آچار لیمون

اول لیمون را بر سنگ تیز کنند و در آب بیندازند بعده در سرچه گلی تا مل نمک انداخته
دو سه روز بدارند و جنبش و حرکت میداده باشند و آب که از آن براید دور کنند هرگاه که
نرم شوند بالای چادر یا ریشته بهوا نهند و قتیکه باندک خشکی آیند در عرق نعناع خواه در سرکه خواه
در آب لیمون هر چیزیکه مرغوب مزاج باشد و نمک هم موافق طبع انداخته بکار برند فقط

ایضاً آچار لیمون کاغذی

لیمون کاغذی را مع پوست در اوند گلی انداخته و نمک و مرچ سوده در آن پاشیده
جنبش دهد تا چهار پاس بعده آنرا از پارچه صاف نموده در طپش آفتاب خشک
کند چون لیمون بالکل خشک شوند آنرا نگاه دارد و در عرق نعناع خواه سرکه تند
خواه عرق لیمون بیندازد و گاه گاهی در تابش آفتاب بنهد و نمک و مرچ بقدر ذائقه
درست نماید این قسم آچار تا چند سال بماند و روز بروز فائده هضم زیاده مینماید

ترکیب تیار نمودن آچار انبه

کیری انبه را تازه تازه پوست دور کرده و خسته بر آورده بالای آن نمک
سوده مالیده تا یکپاس در طپش آفتاب بدارد که جمله آب او دور شود کیری را در
صافی پارچه از شست افشرده و مصالح در شکم آن پر کرده در عرق نعناع و یا سرکه
خالص بیندازد و بگذارد و اگر جلد خوردن منظور باشد نمک موافق ذائقه اندازد و
اگر نهادن منظور باشد همون نمک کفایت میکند و مصالح که در شکم انبه پر کنند اینست
مغز کیری انبه تراشیده ادرک تراشیده و پیان برگ پودینه سبز لهسن تر در ین اشیا

نمک و مرچ سرخ سوده مالیده در گرمی آفتاب نهاده تا یکپاس بدارد بعده همه امشته مال کرده در شکم انبه پر نماید و گاه گاه ظرف آچار در گرمی آفتاب بدارد فقط

ایضاً تیار نمودن آچار انبه

پوست انبه کلان خام را دور نموده انبه ها را از درمیان تراشیده در انبه ها قدری نمک سوده در آفتاب یک دو پهر گذاشته بعده از پارچه انبه ها را صاف نموده درمیان انبه مصالح لسن و ادرک و کلونجی خوب باریک تراشیده درمیان انبه ها انداخته واز رشته بسته در عرق نعناع خواه در سرکه خواه در آب انبه خواه در روغن تلخ و نمک موافق ضابطه انداخته در آفتاب نگاهدارند بعده بکار برند

نسخه چٹنی

ده آثار انبه مع پوست آنرا تراشیده و استخوان دور کرده خوب باریک بسایند و آب آنرا که برآید دور نه کنند بگیرند و رگ نیم پاؤ و نمک بقدر ذایقه فلفل یکدام مرچ سیاه یکدام کلونجی یکدام مرچ سرخ و کهنی یکدام کشنیز خشک یکدام جوز بوا شش ماشه نشاسته شش ماشه نعناع خشک یکدام دارچینی یکدام کوفته بیخته در چٹنی مذکور داخل کرده در آفتاب نگهدارند مدت پانزده روز و قتیکه عرق نعناع خشک شود قدری عرق نعناع داخل چٹنی کرده نگاهدارند فقط

نسخه مربای انبه

انبه جالی دار خواه بی جالی پوست دور کرده تراشیده و رشته سبز دور کرده تکهای انبه از نوک خار آهن کوچیده بعد از آن جوشانیده و قدری شیره قند خواه نبات و انبه یا تکها درمیان انداخته جوشند بعد از آن یکساعت دور رو بسته بماند بعده شیره دیگر تیار نمایند و تکهای انبه را از شیره اول بیرون کرده در شیره دیگر بیندازند

و کلیچه‌ها تهی نموده آنرا سنبوسه و عرق در آن بپزند و هرگاه که تیار شود بکار برند

نسخهٔ باقرخانی

میده دو من و نیم پخته آثار شیر دو آثار روغن زرد شش پاو نمک لاهوری نیم چهٹانک ملائی
پاو آثار بادام سه چهٹانک زعفران برای ناو نیم پاو الائچی خرد دو ماشه جوز بکیه
دارچینی دو ماشه میده نیم پاو اول شیر را جوش کنند و سرد نماید و نمک در وی بیندازد
و بعد از آن میده در وی بیندازد و مالش نماید در میان و بعد از آن نیم پاو میده
را در روغن بیندازد و الائچی و جوز و دارچینی آسا شیده نیز در وی بیندازد و مخلوط
نماید هرگاه که تیار شود یعنی خمیر گردد از آن آرد که مالش کرده نهاده است بیندازد و هرگاه
خمیر شود و پیره‌ها نماید بعد از آن پیره‌ها را به رسنی دراز نماید و روغن را بر دو طرف آن بمالد
و در میان پیره آن داده باشد و بپیچد و بالایش صافی بیندازد و هرگاه که روغن
جمع شود باز پیره‌ها نماید و بیلن کند بعد از آن صافی را تر کند و بالایش بنهد تا یک
گهری بعد از آن بادام را صاف کرده و سفید نموده دو دو و سه ورق کرده
در روغن بپاید و [illegible] بر آن نیز باز دراز نماید و بر رفیده بیندازد و بر رفیده
بیلن کنند که مدور گردد بعد از آن از کارد خلاشیده در تنور بپزاند و
بوقت پختن اندک شیر در رو داده باشد تیار است فقط

نسخهٔ شیرمال

میده یک آثار شیر دو آثار روغن زرد یک و نیم پاو نمک لاهوری نیم چهٹانک ملائی
نیم پاو الائچی خرد دو ماشه جوز بکیه دارچینی دو ماشه میده نیم پاو اول شیر را
جوش کنند سرد نماید و نمک را در وی بیندازد و هرگاه که نمک مخلوط گردد میده
در وی بیندازد [illegible] بعد از آن زعفران الائچی خرد و دارچینی آسا شیده و میده نیم پاو
همه را مخلوط کنند هرگاه [illegible] خمیر شود و میده مالش کرده بیندازد و ملائی را با چهٹانک

کرده خمیر درو بینداز و روغن زرد از بالای او بینداز و هرگاه که خمیر تیار شود پیڑه ها نماید بعد ازان بیلن کند بعد ازان از دست دراز کند بعد ازان صافی را نم کند و بالای پیڑه ها بیندازد تا یک گهڑی بعد ازان صافی بردارد و بر رفیده بیندازد و دو گانه دم کند در تنور بچسپاند بعد ازان فوراً قدری شیر بر رو بیندازد به خط ها از دست کند هرگاه که سرخ شود تیار است

نسخه نان نافتان

آرد یک آثار شیر ده آثار روغن زرد پاؤ آثار ملائی نیم پاؤ بادام نیم پاؤ نمک ماله دیگر نیم چهٹانک جغرات برای ما را نیم پاؤ الایچی خرد دو ماشه جوز یک عدد دارچینی دو ماشه میده نیم پاؤ اول شیر را جوشیده سرد نماید و نمک اندرو بیندازد و هرگاه که نمک مخلوط گردد میده درو بیندازد و مالش کند بعد ازان جغرات الایچی خرد و دارچینی و جوز را سائیده میده همه را مخلوط کند هرگاه که خمیر شود در میده مالش کرده بیندازد و ملائی را با جغرات نرم کرده و نیز در میده بیندازد و از بالای وی روغن زرد هرگاه که خمیر تیار شود باز پیڑه ها نماید بعد ازان بیلن نماید بعد ازان از دست دراز کند بصورت نان و تکیه درمیان وی را گرفته از کار و نشان نماید بعد ازان صافی را نم کند و بالائی بیندازد تا یک گهڑی بعد ازان بادام را صاف کرده بنشیند یکجا در دو درق کرده درو بچسپاند بعد ازان در تنور بچسپاند بعد ازان قدری شیر روی نان بیندازد تیار است

ترکیب پختن پوری

یک آثار میده نیم گوشت یک آثار روغن زرد یک آثار مصالح گرم نه ماشه دار چینی یک چهٹانک پیاز پاؤ آثار نمک یک و نیم چهٹانک کشنیز خشک چهٹانک زیره امبه چهٹانک مرچ سیاه یکدام الهسن نیم چهٹانک پودینه شش ماشه

فائده ٨٥

فائده ٨٦

فائده ٨٧

فائده ٨٨

فائده ٨٩

پنیر نیم پاو اول قیمه گوشت بشوید بعد ازان پیاز را باریک تراشیده لهسن و ادرک و پیاز را در قیمه بنهند و قیمه را در دیگچه نموده بالای آتش نهند پاو آثار روغن زرد در دیگچه انداخته قیمه را خوب بریان نماید بعده از آتش فرود آرد گرم مصالح و پودینه و پنیر و کشنیز در قیمه باید داد بعد ازان میده را خوب مالش داده بطور پوری دو نان از بیلن تیار کرده و قیمه گوشت اندرون پوری نهاده هر دو را باهم ساخته در روغن بیندازد و هرگاه پخت شود بکار برند همین طور چند پوری تیار نماید فقط

ترکیب پختن کهجور خاصه

میده یک آثار چینی یک آثار روغن زرد یا سه آثار شیر یک آثار اول میده را پنج درم روغن داده یک گهڑی بمالند و فوراً آب داده دو گهڑی دم دهند و شکر خشک آمیخته دو گهڑی بمالند که لته شود بعد از شیر گرم خمیر کنند و دو گهڑی بمالند اگر ملائی دهند بهتر بکدام جغرات نیز دهند و خمیر سخت کرده شکل کهجور ساخته خشک کنند و در روغن بریان کنند

ترکیب پختن گلگله

میده آثار شکر آثار روغن زرد آثار دارچینی دو ماشه خمیر نان دو دام اول میده را از خمیر آمیخته از آب و شیر مثل عسل نرم نموده لت کرده و شیر و شکر یکجا کرده میده مسطور را آهسته آهسته در شیر مذکور را انداخته و از کفگیر لت کنند چون مثل شهد غفص شود دیگچه از آتش فرود گرفته لت دهند چون سیاه شود روغن در دیگچه دیگر بر آتش ملائم نهند و گلگله نموده بریان کنند و بکار برند

ترکیب پختن ساده پهیری

مناجات